

平成28年度日本料理に学ぶ食育カリキュラム授業

学校名	実施日	担当
東山泉小学校	10月19日	高澤陽一氏
羽束師小学校	11月29日、30日、1月16日、2月17日	北倉功壹氏
待鳳小学校	12月12日、13日	小川洸氏
大枝小学校	1月16日、17日	田中良典氏
下鴨小学校	1月20日	安念尚志氏
桃山小学校	1月31日、2月1日	左聡一郎氏
池田小学校	2月1日	竹中徹男氏
九条弘道小学校	2月7日	田中信行氏
小野小学校	2月7日、2月8日	高橋義弘氏
常磐野小学校	2月7日、2月8日	飯聡氏
川岡小学校	2月9日、2月10日	栗栖基氏
朱雀第七小学校	2月14日	井上勝宏氏
岩倉北小学校	2月14日	中東久雄氏
安井小学校	2月15日	梶憲司氏
乾隆小学校	2月15日	石川輝宗氏



先生方のレポートより



待鳳小学校
小川 洸 先生

味付けなしの昆布だしをいやがる生徒が少しいたが、合わせだし、その調味だしを味わうにつれて活発な意見交換がかわされた。

大枝小学校
田中 良典 先生



出汁を家庭で引くと言うのは、あまりしていない様子でしたが、「帰ったらやってみる」と言った、声もあり、興味が沸いたのだと感じた。うま味についてもしっかりと理解をしめしており、非常に充実した2日間で思い出に残ったと実感した。





下鴨小学校
安念 尚志 先生

今回はじめて出汁の交換をして味を確かめてもらうという
ことを実施してみたが、児童の反応が予想より驚いていた
のでいい試みだったと思った。今までより出汁（和食）に
少しでも興味をもってもらえたと思う。

桃山小学校
左 聡一郎 先生



日本料理とは何か・出汁のうま味の変化の体験・相手に対する
おもてなしの心の育成・自分だけではなく人のために頑張れる
精神の構築など、笑いも交えながら楽しく授業が出来た。



池田小学校
竹中 徹男 先生



班毎に積極的に取り組んでくれて、班での仕事分担もスムーズに出来た。また、ダシのうま味にとっても強く反応しており、自分の力で茶碗蒸しが出来た喜びと、家族にも食べさせてみたいという声も聞かれた。

九条弘道小学校
田中 信行 先生



食を通じて、命の大切さや思いやりの心などを話の中にたくさん入れた。子供たちが大人になり、生きていく強さを身につけてほしいとの、私の思いを伝え、おうちの人々がどのような思いで、毎日の食事を作っているかなど、人の心などにクローズアップして伝えていった。

常磐野小学校 飯 聡 先生



美味しいと感じたのはやはり合わせ（一番）だし汁であったが、昆布だしが海藻の香りがしたと感じた生徒もあり、家庭料理でのだし汁不在を予見させる結果となった。

小野小学校 高橋 義弘 先生

昆布だしについては、「昆布の味がする」「味が薄い」「海藻のにおいがする」といった意見が出た。美味しいと感じる生徒は少なかった。昆布と鰹だしについては、「色が濃くなった」「鰹の匂いが強い」「美味しい」といった意見が多く出た。

朱雀第七小学校 井上 勝宏 先生

自分たちで育て収穫した大根により一層愛着をもたせるため、京野菜には地名がよくついていることから話を広げ「朱雀大根セブン」と命名。こういうことでも児童たちのテンションは上がりより真剣に実習していた。

乾隆小学校 石川 輝宗 先生

5年生がこの日のために大根を育ててくれていてこの大根を調理した。出汁を引くたび、カツオを入れるたび、昆布を見せるたびに歓声があがり児童の食に対する素直な気持ちを感じさせてもらった。